

## Doigts de Samhain



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°868

### • Ingrédients pour 100 13/15 ans

	Quantité	PU	Total
Saucisse de Strasbourg s/v 50/60 g	10,000 KG	3,72	37,20
Pâte feuilletée margarine gastro sg 500/650 g	7,500 UN	1,14	8,55
Moutarde de Dijon en seau 5 kg	0,100 KG	0,96	0,10
Amande entière émondée 1 kg	0,400 KG	9,24	3,70
Oeuf jaune liquide 1 lt	0,200 LT	4,78	0,96
Eau	0,400 LT	-	-

### • Mise en œuvre

- Déposer les plaques de pâte feuilletée sur le plan de travail, laisser dégeler 10 minutes.
- Tartiner les plaques de pâte feuilletée de moutarde, découper en rectangle de 8 par 7,5 cm. Humidifier le contour des rectangles avec de l'eau, plaquer les saucisses de Strasbourg préalablement découpées en deux, rouler, souder. Incruster une amande entière à l'un des bouts pour représenter l'ongle. A l'aide d'un couteau, faire les pliures des phalanges.
- Mélanger le jaune d'oeuf et l'eau, dorer les feuilletés. Cuire à four chaud (180/200 °C) 15 à 18 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

• Coût portion 133 g = 0,505 €

### • Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 488  
Kjoules : 2042  
Protéines : 15,8 g  
Glucides : 16,1 g  
Lipides : 40 g

## Emincé de veau sanguinolent



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°958

### • Ingrédients pour 100 13/15 ans

	Quantité	PU	Total
Epaule de veau s/os fr 5 kg VVF	14,000 KG	6,24	87,36
Huile d'olive vierge extra 1 lt	0,400 LT	2,91	1,16
Oignon émincé sg 2,5 kg	1,000 KG	0,95	0,95
Ail émincé sg 250 g	0,040 KG	3,41	0,14
Vin de table blanc 11° 1 lt	0,600 LT	1,48	0,89
Eau	4,000 LT	-	-
Fonds brun clair bt 800 g	0,080 KG	11,70	0,94
Champignons émincés IQF sg 2,5 kg	1,500 KG	1,19	1,79
Coulis de tomate bt 2,5 kg	2,000 KG	3,01	6,02
Roux blanc bt kg	0,080 KG	9,22	0,74
Sel fin 1 kg	0,020 KG	0,24	0,00
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,008 KG	8,87	0,07
Persil haché sg 250 g	0,060 KG	3,00	0,18

### • Mise en œuvre

- Emincer l'épaule de veau en fines lanières. Rissoler dans la matière grasse frémissante. Réserver au chaud (+ 63 °C).
- Suer les oignons, ajouter l'ail, déglacer vin blanc. Mouiller du fonds brun clair dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire, porter à ébullition. Ajouter les champignons et le coulis de tomate, assaisonner, cuire 5 minutes. Remettre l'émincé de veau, mijoter 15 minutes. Lier au roux blanc, rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser l'émincé de veau, napper de sauce, parsemer de persil au départ.

• Coût portion 151 g = 1,002 €

### • Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 231  
Kjoules : 967  
P/L : 2,3  
Protéines : 27 g  
Glucides : 3,3 g  
Lipides : 11,8 g  
Fer : 1,8 mg